ADENDA DE LA PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:

FRANCÉS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

COCINA Y GASTRONOMIA

CURSO: 2º

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

actualización Decreto 154/2017, de 19 de diciembre
(BOCM 21/12/2107)

Profesora:

Arantxa Mota Iglesias

Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

TURNO DE MAÑANA
Curso 2019/ 2020
IES HOTEL ESCUELA

IES HOTEL ESCUELA
DE LA COMUNIDAD DE MADRID

1. NOTA ACLARATORIA

La adenda de esta programación se realiza según la “RESOLUCIÓN DE LA VICECONSEJERÍA DE POLÍTICA EDUCATIVA POR LA QUE SE DICTAN INSTRUCCIONES PARA EL DESARROLLO DEL TERCER TRIMESTRE Y FINAL DEL CURSO 2019- 2020 EN LA COMUNIDAD DE MADRID COMO CONSECUENCIA DEL ESTADO DE ALARMA PROVOCADO POR CORONAVIRUS (COVID-19)”

Se fomentará la adecuación del proceso de enseñanza y aprendizaje a las características de cada alumno, de su contexto y de su realidad. Esta adecuación favorecerá el seguimiento del alumnado y especialmente del que presenta necesidades específicas de apoyo educativo.

En su esencia se priorizará la preservación de la salud de todos los agentes que intervienen en el sistema educativo.

Esta adenda de la programación deberá ser comunicada a los alumnos y, en su caso, a las familias, y será publicada en la web del centro.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Se tratará de mantener para el tercer trimestre los contenidos, los resultados de aprendizaje y criterios de evaluación tal y como establece el Real decreto del título, priorizando los de los dos primeros trimestres y teniendo en cuenta el punto 6 de esta guía.

3. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO QUE SE VEN ADAPTADAS

Garantizando los contenidos mínimos que se establecen el Real decreto del título, se trabajará tanto en el afianzamiento de los contenidos y competencias abordadas desde el comienzo del curso, como en las programadas para el tercer trimestre, con las adaptaciones necesarias a las características individuales y a las circunstancias de cada alumno en la actual situación excepcional.

En el Punto 9 Anexo, se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

4. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Una parte fundamental del trabajo educativo estará centrado en el repaso, profundización y afianzamiento de los contenidos y las competencias abordadas desde el comienzo del presente curso.

Se prestará especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se programarán y desarrollarán actividades de refuerzo o de repaso sobre aquellos elementos básicos del currículo o de la programación, así como actividades de recuperación con sus criterios de evaluación y calificación, para aquellos alumnos que tuvieran alguna evaluación no superada o algún módulo pendiente de recuperar del curso anterior, pueda superar el/los módulos pendientes.

En caso de reanudación de la actividad educativa presencial, se deberá priorizar, en la medida en que sea posible, los contenidos y las competencias que no pudieron abordarse a distancia por requerir la utilización de material específico o la realización de actividades prácticas, así como programar las actividades de evaluación presenciales.

5. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Se tendrá en cuenta la de aquellos alumnos que, por diversas circunstancias, tengan una mayor dificultad en avanzar en esos contenidos. Se priorizarán aquellos aprendizajes relacionados con objetivos o desarrollo de competencias que se consideren esenciales para permitir el progreso académico en el curso siguiente o la obtención del título o certificado correspondiente.

Se realizará la modificación, adaptación y seguimiento de las adaptaciones significativas o de los planes de apoyo y refuerzo, según corresponda, que se consideren necesarios.

6. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

En el proceso de evaluación se tomará en consideración y se valorará la evolución de los alumnos desde el principio de curso, su progreso académico y su madurez educativa. Una parte fundamental del proceso de evaluación se centrará en los contenidos y las competencias abordadas en los dos primeros trimestres.

Las actividades de evaluación no presenciales deberán buscar la variedad tanto en los instrumentos de evaluación, procurando la variedad y adecuación de los mismos de modo que permitan obtener evidencias del desempeño de los alumnos durante el periodo no presencial, como en los medios (videoconferencia, correo electrónico, plataformas educativas, telefonía, etc.) a fin de adecuarse a las circunstancias de los alumnos a los que van dirigidas. Para aquellos alumnos que tengan módulos pendientes se prepararan actividades de evaluación no presenciales para que puedan superar el módulo.

Se adecuarán los procedimientos e instrumentos de evaluación, los criterios de calificación y la temporalización tomando en consideración el trabajo a distancia o en línea. A la hora de ajustar los criterios de calificación, se tendrán en cuenta la evolución del alumnado durante los dos primeros trimestres del curso escolar y el trabajo desarrollado durante el tercer trimestre.

Aquellos los alumnos que:

1. Habiendo contactado con ellos y no encontrándose en situación que les impidiese realizar las actividades, nos las entregasen parcial o totalmente, no se les podrá calificar positivamente.

2. Tuviesen la primera y/o la segunda evaluación suspendidas deberán realizar una serie de trabajos /actividades objetivas calificables adicionales de forma telemática y/o presencial (si se pudiera) para superar el módulo.

3. Habiendo contactado con ellos y no encontrándose en situación que les impidiese realizar trabajos /actividades objetivas calificables, deberán entregar dichas actividades en tiempo y forma.

Se ponderarán las posibles carencias no achacables al propio alumnado para asegurarse de que ello no penalice su calificación.

La evaluación tendrá en cuenta los diferentes elementos del currículo abordados durante el curso. Se considerarán fundamentalmente los resultados obtenidos durante la actividad educativa presencial. La evaluación de las actividades desarrolladas durante el periodo no presencial se realizará tomando en consideración las dificultades que pudiera haber tenido cada alumno.

1.- Se evaluará el rendimiento de los alumnos mediante:

a) *El progreso individual*. El profesor hará un seguimiento del trabajo realizado por cada alumno. Por ello, se evaluará el trabajo realizado mediante las actividades o tareas mandadas que estarán relacionadas con las habilidades orales y escritas, el conocimiento gramatical, el vocabulario específico y la actitud siguiendo los parámetros establecidos en el Proyecto Curricular de Ciclo, iniciativa, participación, organización, decisión, amabilidad, pulcritud, responsabilidad y compromiso. Los alumnos deberán entregar las actividades en tiempo y forma según consta en los anexos de actividades que se incluyen en esta programación y que les han sido enviados a los alumnos.

b) *Pruebas orales y escritas*. Estas pruebas ofrecerán a los alumnos, la oportunidad de demostrar el nivel alcanzado en los conocimientos del idioma en cuanto a su expresión y comprensión oral y escrita.

Ambas partes a) y b) serán calificadas con el 100% y se necesitará obtener un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder realizar la nota media.

Las pruebas orales consistirán en una grabación de una actividad de léxico, entrevista personal, juegos de rol, descripción de fotografías, descripción de un menú, de una carta, de un plato, de una receta…

Las pruebas escritas incluirán gramática, vocabulario, expresión y comprensión oral y escrita.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) serán las utilizadas.

Para aprobar el módulo, es imprescindible obtener al menos un **cinco** en cada una de las áreas

7. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

En caso de que continúe la situación de no poder asistir al centro, se adaptarán en función de lo establecido en los puntos anteriores.

7.1. Primera convocatoria extraordinaria:

7.1.1. Si el módulo es de primer curso: Cada profesor cumplimentará el Informe Individualizado para cada alumno suspenso en el módulo y especificará los resultados de aprendizaje no alcanzados por el alumno, así como la opinión del docente sobre la posible renuncia a la convocatoria. El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo.

7.1.2. Si el módulo es de segundo o tercer curso: En este caso, tal y como establece la norma (Orden 2694/2009), entre ambas sesiones, siempre que la organización de las enseñanzas lo permita, se llevarán a cabo actividades de recuperación. El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

7.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

El profesor titular del módulo en el curso es quien se ha de responsabilizar del seguimiento, la convocatoria y realización de las actividades de recuperación para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

8. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

Uso de las TIC para poder impartir los contenidos.

9. ANEXOS

Programación específica de aula con las actividades remitidas a los alumnos. Se realizará un cronograma de todas las unidades de trabajo con sus contenidos, criterios de evaluación y calificación, desde el inicio del confinamiento (11 de marzo) y hasta la finalización del curso, con especial atención a la secuenciación y a la fijación de un calendario de actividades que resulte factible para el alumnado, teniendo en cuenta las limitaciones o dificultades que, en cada caso, puedan darse.

CICLO FORMATIVO: 2 COGD **MÓDULO: FRANCÉS**		**PERÍODO 11 DE MARZO AL 2 DE ABRIL** **ARANTXA MOTA**
RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN: **UNIDAD Nº 1: DEPARTAMENTO DE COCINA** - **Revisión de tiempo verbales: presente de todas las conjugaciones, futuro próximo**		
ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	**MEDIO DE ENTREGA**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**

L'expression du temps : le présent et le futur proche. Libro : Au service du client pag. 51 JUEVES 19/03/2020 activité n1	Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuela.es	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Conocer la utilización del presente y futuro próximo

CICLO FORMATIVO: 2 COGD	**PERÍODO 11 DE MARZO AL 2 DE ABRIL**
MÓDULO: FRANCÉS	**ARANTXA MOTA**

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD Nº 1: DEPARTAMENTO DE COCINA

- **Révision de la « expression de la négation »**
- **Revisión de clases de alimentos**
- **Revisión de la expresión de la cantidad, todos los artículos y vocabulario específico de cocina así como clases de alimentos**

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
La expresión de la negación de la cantidad con partitivos y alimentos. Libro Au service du client pag 52. MIERCOLES 25/03/2020 activité n2 partie a) b) c) y d)	Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuela.es	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Conocer la negación con partitivos y alimentos

CICLO FORMATIVO: 2 COGD	PERÍODO 11 DE MARZO AL 2 DE ABRIL
MÓDULO: FRANCÉS	ARANTXA MOTA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD Nº 1: DEPARTAMENTO DE COCINA

- Révision de la « expression de la négation avec des partitifs »: negar con partitivos y alimentos
- Revisión de clases de alimentos
- Revisión de la expresión de la cantidad, todos los artículos y vocabulario específico de cocina así como clases de alimentos
- Revisión del vocabulario de establecimientos donde comprar alimentos
- Revisión del vocabulario de las profesiones
- Revisión del masculino y femenino

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Ejercicio de escucha, escuchar la lección 4 : Les courses. Responder al ejercicio nº 2 pag 49: compréhension. Libro Au service du client pag. 48 . jueves 26/03/2020	Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuela.es	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación) Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Comprender oralmente el vocabulario referente a clases de alimentos, la utilización del futuro próximo, la expresión de la cantidad por medio de partitivos y la negación.

GRUPO: 2 COG DIURNO	PERIODO DEL 14 AL 21 DE ABRIL
MÓDULO: FRANCÉS	PROFESOR: ARANTXA MOTA

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD 1: EL DEPARTAMENTO DE COCINA

- Revisión de las profesiones
- Revisión del personal de hostelería

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Ejercicio de escucha, compresión oral, expresión escrita: antes de hacerlo revisar las profesiones: **Libro Au service du client pag. 42-43-44.** Después, escuchar el audio que os adjunto en el mail y copiar en vuestro cuaderno las profesiones con una frase completa. Este ejercicio NO tenéis que enviarlo. Sólo copiarlo escucharlo y copiarlo en vuestro cuaderno. **Libro Au service du client pag. 45 nº 1 . Qui suis-je ? Devinettes** **Ejemplo** de cómo se debe copiar y realizar en el cuaderno: Libro Au service du client pag. 45 nº 1. Qui suis-je ? Devinettes 1. **Vous êtes sommelier** **Realizar esta actividad en el cuaderno el martes 21/04**	Esta actividad no se envía, se debe realizar en el cuaderno de clase .	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación)** **Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Comprender oralmente el vocabulario referente a las profesiones, así como su uso gramatical, la concordancia, utilizando el presente de indicativo y realizando frases completas.

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA	PROFESOR: ARANTXA MOTA	GRUPO: 2 COG D
Plazo de entrega: Del 21 al 29 de abril		MÓDULO: FRANCÉS

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

UNIDAD 2: LA COCINA, RECETAS

- Tipos de alimentos: frutas, verduras, legumbres, hortalizas
- La uniformidad en cocina
- La carta: entrantes

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	MEDIO DE ENTREGA	CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN
Libro Au service du client **LES FRUITS I. pag. 73 – PAGE 74**	mail	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma**

LES FRUITS ET LES LÉGUMES II **PAGE 75-77** **Plazo de entrega LUNES 28/04/2020** **Activité :** VOUS DEVEZ ENVOYER LA LISTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL DE CHAQUE PAGE DANS DES ARCHIVES DIFFÉRENTS. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME L'ENVOYER PAR MAIL.	motaia@ieshotelescuela.es	**(Ver adenda a la programación)** **Todas las actividades se calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Conocer vocabulario referente a clases de alimentos: frutas, verduras, furtos secos y legumbres secas. ➢ Conocer y expresar el vocabulario en la lengua extrajera estudiada utilizando los artículos determinado, indeterminados, partitivos.
La tenue du cuisinier. Libro Au service du client. **Décrivez à l'oral le cuisinier : il porte une toque…** **Pag 67 leçon 6. Révision.** **Plazo de entrega LUNES 28/04/2020** VOUS DEVEZ ENVOYER LA LISTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME L'ENVOYER PAR MAIL **Recettes leçon 6. Dialogue. Libro Au service du client** **Exercice d'écoute : écoutez la recette** Recette de la sauce vinaigrette	mail motaia@ieshotelescuela.es	➢ Conocer y expresar el vocabulario del uniforme en cocina en la lengua extrajera estudiada utilizando los artículos y los verbos llevar puesto ➢ Métodos de elaboración y cocción: Verbos. ➢ La carta: Recetas en la lengua extranjera estudiada: Interpretación y elaboración

exercice d'écoute pag 65 VOUS DEVEZ ENVOYER LA RECETTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME L'ENVOYER PAR MAIL **Plazo de entrega martes 29/04/2020** **Recettes leçon 6. Dialogue. Libro Au service du client** **Exercice d'écoute : écoutez la recette** Recette de la salade aux lardons pag 66 VOUS DEVEZ ENVOYER LA RECETTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME L'ENVOYER PAR MAIL **Plazo de entrega martes 29/04/2020**	mail motaia@ieshotelescuela.es	oralmente de entrantes para explicar al cliente ➢ Métodos de elaboración y cocción: Verbos. ➢ La carta: Recetas en la lengua extranjera estudiada: Interpretación y elaboración oralmente de entrantes para explicar al cliente

CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA		**Profesor: Arantxa Mota**
GRUPO: 2 COGD	**Plazo de entrega: del 30 de abril al 2 de junio**	**MÓDULO: FRANCÉS**

RELACIÓN CON LOS CONTENIDOS DE LA PROGRAMACIÓN:

Unidad 2: La cocina, recetas

- Revisión de tipos de alimentos: animales, moluscos y crustáceos
- Revisión del imperativo
- Revisión del presente continuo
- Revisión del pasado reciente
- Revisión del futuro próximo
- Revisión de tipos de utensilios en cocina
- Revisión de platos, la carta: entrantes, platos principales de carne y pescado y postres

ACTIVIDADES EDUCATIVAS Y FECHAS	**MEDIO DE ENTREGA**	**CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y DE CALIFICACIÓN**
Libro Au service du client. Leçon 7 LES USTENSILES. Pag. 87 LES ANIMAUX. Page 88 RECETE DE BEIGNETS	Por escrito vía mail motaia@ieshotelescuela.es LA CONSIGNA ES PARA TODAS LAS ACTIVIDADES **Consigna:**	**Las actividades deberán ser entregadas en tiempo y forma (Ver adenda a la programación)** **Todas las actividades se**

D'AUBERGINES PAGE : 86 **Plazo de entrega LUNES 05/05/2020** **Activité : ÉCRITE**.	1. COMO PONER EL NOMBRE DEL ARCHIVO: ELISABETH MANSÓ 2 COG Futur Proche PAG 41 2. COMO PRESENTAR LA ACTIVIDAD EN WORD: Encabezado: ELISABETH MANSÓ 2 COG Futur Proche PAG 41 3. NO escribáis en mayúscula al ordenador. Letra arial 14 REVISAR la actividad antes de mandarla	**calificarán con una puntuación del 1 al 10, siendo 5 la calificación mínima para aprobar.** **Por cada fallo o error se restará 0'5.** ➢ Conocer vocabulario referente a clases de alimentos (animales) y utensilios de cocina ➢ Conocer y expresar el vocabulario en la lengua extrajera estudiada utilizando los artículos determinado, indeterminados, partitivos. ➢ Conocer y expresar recetas de entrantes, platos principales y postre en imperativo, presente y futuro
Libro Au service du client. **Leçon 7** **Exercice d'écoute :** **écoutez la recette** Recette du gigot rôti pag 82. « je vais éplucher…5 minutes » VOUS DEVEZ ENVOYER LA RECETTE ENREGISTRÉE PAR VOUS À L'ORAL. VOUS POUVEZ VOUS SERVIR DU TÉLÉPHONE PORTABLE ET VOUS DEVEZ ME	mail motaia@ieshotelescuela.es	➢ Métodos de elaboración y cocción: Verbos. ➢ La carta: Recetas en la lengua extranjera estudiada: Interpretación y elaboración oralmente

L'ENVOYER PAR MAIL **Activité : oral** **Plazo de entrega martes 12/05/2020** **Libro Au service du client.** **Leçon 8** LES POISSONS. Pag. 105 LES MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS. Page 108 RECETE DE LA BOUILLABAISSE Page : 106 **Plazo de entrega LUNES 19/05/2020** **Activité : ÉCRITE**. **Libro Au service du client.** **Leçon 9** LES ACTIVITÉS DE LA JOURNÉE Pag. 119 RECETE DE LA CRÈME ANGLAISE Page: 122 **Plazo de entrega MARTES 26/05/2020** **Activité : ÉCRITE**.	mail motaia@ieshotelescuela.es	➢ Conocer vocabulario referente a clases de alimentos (moluscos y crustáceos) ➢ Conocer y expresar recetas de entrantes, platos principales y postre en imperativo, presente y futuro ➢ Expresar las actividades cotidianas en los tiempos verbales aprendidos.

PROGRAMACIÓN DEL MÓDULO DE:
Ampliación de segunda lengua extranjera
FRANCÉS

CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO:

COCINA y GASTRONOMÍA

CURSO: 2º

REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

actualización Decreto 154/2017, de 19 de diciembre
(BOCM 21/12/2107)

Profesores:

ARANTXA MOTA IGLESIAS
CARLOS LÓPEZ

Curso 2019/2020

IES HOTEL ESCUELA

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN
3. ACTITUDES
4. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO
5. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS
    5.1. Aula polivalente
    5.2. Aula práctica
    5.3. Orientaciones pedagógicas
6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES
7. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN
8. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN
    8.1. Primera convocatoria extraordinaria
    8.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria
9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES
10. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS
11. ANEXOS

1. INTRODUCCIÓN

La metodología de trabajo tal y como se indica el Proyecto Educativo de Centro será eminentemente práctica.

El módulo de Ampliación de Lengua Extranjera (Francés) dentro del Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía dispone de una duración de 90 horas, distribuidas en dos trimestres y tres horas semanales.

Principio general: El proceso de enseñanza-aprendizaje estará orientado al desarrollo de la competencia comunicativa del alumno en todas las destrezas, con especial énfasis en el desarrollo de la destreza oral, con objeto de que resuelva los problemas y situaciones laborales más habituales usando como herramienta una lengua extranjera.

Código: CM15-HOT2

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Obtiene información específica y profesional en situaciones de comunicación oral, tanto presencial como no presencial.	En supuestos prácticos de audición o visualización de una grabación de corta duración en lengua extranjera, en el ámbito de la hostelería: - Se ha captado el significado del mensaje. - Se han identificado las ideas principales - Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones. • Se ha reconocido el nombre de la receta que se está nombrando, sus ingredientes y su elaboración, y se ha identificado el modo y tiempo verbal que se está utilizando. • Se han comprendido y analizado mensajes e instrucciones orales relacionados con la regulación de la prevención de riesgos laborales de su entorno profesional y sobre la higiene.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Produce mensajes orales en lengua extranjera, de carácter general como sobre aspectos del sector, en un lenguaje adaptado a cada situación.	Se ha descrito una receta, previamente visualizada en imágenes, ante un auditorio o ante el profesor, explicitando sus ingredientes y los utensilios que deben utilizarse así como todos los procesos de su elaboración. • En una simulada entrevista laboral con un director de recursos humanos de una empresa hostelera, se ha descrito a sí mismo (ha sabido decir nombre, apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección, teléfono, estudios realizados, razones por las cuales desee incorporarse a ese sector de trabajo) y se ha preguntado sobre los datos más significativos de esa empresa y sobre el puesto que ocupará en ella. • A partir de fotos o imágenes, se ha reconocido el léxico relacionado con técnicas culinarias, así como el nombre de las frutas, verduras, pescado, crustáceos, moluscos y carnes (despiece) más utilizadas en cocina. • Se han expresado situaciones cotidianas en presente, narrado hechos acaecidos en el pasado y acontecimientos que puedan suceder en un futuro. • En todos los casos, se ha mantenido la conversación utilizando las fórmulas de cortesías y nexos de comunicación estratégicoa.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Traduce textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos.	Se han traducido textos sencillos relacionados con la actividad profesional, utilizando adecuadamente los libros de consulta y diccionarios técnicos. • Se han identificado los productos de un albarán o de una hoja de pedidos. • Se han analizado y comprendido instrucciones, circulares e informes relacionados con la prevención de riesgos laborales de su entorno profesional y la higiene.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Elabora y cumplimenta documentos básicos en lengua extranjera correspondientes al sector profesional, partiendo de datos generales y/o específicos.	Se ha escrito una receta explicitando sus ingredientes y los utensilios que deben utilizarse así como todos los procesos de su elaboración utilizando el vocabulario preciso. • Se han redactado cartas de presentación y currículo vitae, en las que se ha descrito a sí mismo (ha sabido decir nombre, apellidos, lugar y fecha de nacimiento, dirección, teléfono, estudios realizados, aptitudes, razones por las cuales desea incorporarse a ese sector de trabajo). • Se han expresado por escrito situaciones cotidianas en presente, narrado hechos acaecidos en el pasado y acontecimientos que puedan suceder en un futuro.

RESULTADO DE APRENDIZAJE:	CRITERIOS MINIMOS DE EVALUACION
Valora y aplica los aspectos socioculturales y los comportamientos profesionales de los países de la lengua extranjera en cualquier situación de comunicación.	A partir de un documento auténtico (película, vídeo, obra literaria, publicación periódica, etc.), se han señalado y diferenciado los rasgos socioculturales característicos de los países de la lengua extranjera estudiada, comparándolos con los del propio. • A partir de la información de un supuesto un viaje a uno de los países de lengua extranjera, se ha respondido a un cuestionario propuesto seleccionando las opciones correspondientes a posibles comportamientos y actuaciones relacionadas con una situación concreta. • Se han descrito los hábitos culinarios del país o países que utilizan en la lengua extranjera estudiada.

En cada resultado de aprendizaje, el alumno deberá aplicar correctamente los contenidos básicos que a continuación se precisan.

3. ACTITUDES

Dadas las peculiaridades de la metodología y del recurso didáctico de clientes de que goza nuestro centro, se hace necesario exigir unas actitudes en los alumnos que si bien son comunes a todas las familias profesionales, lo son con mayor razón en la nuestra, Hostelería y Turismo, porque formamos profesionales cuyo mundo laboral pertenece al sector Servicios. Según consta en los respectivos Proyecto Curriculares de Ciclo, las actitudes que pretendemos fomentar en nuestros alumnos son las siguientes:

- Iniciativa
- Participación
- Organización
- Decisión
- Amabilidad
- Pulcritud
- Responsabilidad
- Compromiso

Para mayor abundamiento ver el apartado de **Actitudes Generales** en el correspondiente Proyecto Curricular del Ciclo.

No obstante, resaltar que una parte de la Misión de la escuela es formar personas capaces de asumir la responsabilidad de sus actos, de decidir sobre sus vidas y de contribuir con su esfuerzo al progreso y mejora de la sociedad democrática, abierta y plural en la que van a vivir. Es preciso que nuestros alumnos respeten las normas de la escuela y respeten a sus profesores y se respeten entre sí, pues, con ello, aprenderán que el respeto a las leyes y a las instituciones es la base de nuestra convivencia democrática. Como elemento de apoyo para la consecución de este objetivo se aprobó el Plan de Convivencia del Centro en el que se establecen los derechos y deberes de los alumnos para el óptimo funcionamiento del centro y como elemento facilitador del proceso de enseñanza y aprendizaje.

4. RELACIÓN SECUENCIADA DE LAS UNIDADES DE TRABAJO Y ELEMENTOS CURRICULARES DE CADA UNIDAD DE TRABAJO

4.1. UNIDADES DE TRABAJO.

1 DEPARTAMENTO DE COCINA.

- Elementos que componen una cocina.
- Identificación de entrantes, platos principales y postres.
- Indumentaria del personal de hostelería.
- Técnicas culinarias: medios de cocción y de preparación.
- Vocabulario técnico. Utensilios de cocina, frutas, verduras, legumbres...
- Compras y establecimientos
- Alergenos

2 LA COCINA: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

- Descripción de recetas.
- Traducción de recetas.
- Compresión de recetas orales y escritas
- Técnicas culinarias: modos de cocción, preparación, el despiece vacuno, ovino y porcino.
- Vocabulario técnico: animales, pescado, moluscos y crustáceos.
- La gastronomía francesa

3 PROYECCIÓN SOBRE EL MUNDO LABORAL.

- Ofertas laborales.
- El Curriculum Vitae.

4 RIQUEZA CULTURAL Y GASTRONÓMICA DE LOS PAÍSES FRANCÓFONOS.

UNIDAD 1. EL DEPARTAMENTO DE LA COCINA

TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

CONTENIDOS:

Comunicativos.

- Descripción de los elementos que componen una cocina. Localización de los utensilios.
- Identificación de los platos genéricos de una carta de restaurante. Solicitud de platos en un restaurante.
- Expresión de la fecha y de la hora.
- Expresión de la cantidad.
- Identificación de técnicas culinarias: medios de cocción y de preparación. Frutas y verduras.
- Identificación de alergenos

Lingüísticos.

- Presente del indicativo de verbos en –er. Particulares gramaticales de los acabados en –ger, -cer, e…er, ayer, oyer.
- Valores del pronombre « on ».
- Los artículos partitivos.
- Adverbios de cantidad.
- Elementos de la negación. Negación de los artículos definidos, indefinidos y partitivos.
- El género.
- Locución "avoir besoin de"
- Locuciones "avoir faim", "avoir soif", "avoir sommeil", "avoir peur", "avoir chaud" y "avoir froid"
- Valores de la preposición de orientación « chez » y otras preposiciones
- Preposiciones y medios de locomoción.
- Locución interrogativa: "à quoi ça sert…" y otras locuciones interrogativas.
- Glosario de términos socioprofesionales y terminología específica asociada a la cocina.

Sociolingüísticos.

- Expresiones idiomáticas y de uso frecuente en el ámbito profesional y fórmulas básicas de interacción socioprofesional.

PROCEDIMIENTOS.

Producción oral y escrita.

- ☞ A partir de fotos de cocinas, los alumnos sitúan los objetos y utensilios de cocina y saben definir los elementos que componen una cocina y una mesa.
- ☞ A partir de cartas de restaurante, los alumnos reconocen los platos genéricos y eligen un menú.
- ☞ A partir de fotos, los alumnos reconocen profesiones relacionadas con la hostelería.
- ☞ A partir de fotos y crucigramas los alumnos describen lo que lleva puesto un maître y un cocinero.
- ☞ A partir de fotos de recetas simples, los alumnos emplean la construcción "avoir besoin de" y utilizan adverbios de cantidad y partitivos.
- ☞ Con fotos de alimentos variados, los alumnos precisan en qué tiendas pueden comprarlos.
- ☞ A partir de fotos y crucigramas, los alumnos reconocen el léxico de las técnicas culinarias relacionadas con los medios de preparación y de cocción, las frutas y verduras.

Comprensión oral:

- ☞ A partir de una audición, los alumnos reconocen la comanda que se realiza.
- ☞ A partir de audiciones, los alumnos reconocen la hora.
- ☞ A partir de audiciones los alumnos reconocen las cantidades que se expresan para una receta simple.

Comprensión escrita.

- ☞ Utilización de textos que describen cocinas, su departamento, la vestimenta del cocinero, las profesiones relacionadas con la hostelería.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- ☞ Situar objetos y utensilios de cocina utilizando las preposiciones de orientación y los adverbios de situación.
- ☞ Reconocer los platos genéricos que se ofrecen en un restaurante y saber eligir un menú.
- ☞ Conocer las profesiones relacionadas con la hostelería.
- ☞ Saber describir la indumentaria de un cocinero y de un camarero.
- ☞ Saber utilizar la construcción "avoir besoin de" con los adverbios de cantidad y partitivos.
- ☞ Conocer las tiendas alimenticias.
- ☞ Conocer los medios de preparación y de cocción y las frutas y verduras.
- ☞ Conocer el presente del indicativo de los verbos en –er más utilizados.

UNIDAD 2. LA COCINA: LAS RECETAS Y LAS RECLAMACIONES.

TEMPORALIZACIÓN: 20 HORAS

CONTENIDOS:

Comunicativos.

- ☞ Lectura comprensiva de recetas.
- ☞ Descripción y explicación de recetas.
- ☞ Traducción de recetas redactadas en francés al castellano.
- ☞ Comprensión oral de recetas
- ☞ Identificación de léxico correspondiente con los animales y su despiece, del pescado, de los moluscos y crustáceos.
- ☞ La gastronomía francesa y su producto
- ☞ Utilización de soportes telemáticos: e-mail, twiter.. .

Lingüísticos.

- ☞ Presente del indicativo: verbos irregulares.
- ☞ Los conectores.
- ☞ La negación (2)
- ☞ La comparación.
- ☞ Le futur proche, futuro simple y el passé composé.
- ☞ Imperativo
- ☞ Relaciones lógicas: oposición, concesión, comparación, condición, causa, finalidad, resultado.
- ☞ Relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.
- ☞ Glosario de términos socioprofesionales y terminología específica asociada a la cocina.

Sociolingüísticos.

- ☞ La diversidad gastronómica francesa.
- ☞ La variedad de quesos y vinos franceses.
- ☞ Los horarios de comidas.

PROCEDIMIENTOS.

- ☞ A partir de audiciones, reconocer las recetas que se describen con sus ingredientes, técnicas culinarias, modos de cocción y de preparación, utensilios utilizados y el proceso.
- ☞ A partir de fotos, describir las recetas con con sus ingredientes, modos de cocción y de preparación, utensilios utilizados y el proceso.
- ☞ Traducir textos auténticos de recetas.
- ☞ A partir de fotos, distinguir el despiece vacuno, porcino y ovino.
- ☞ A partir de fotos, crucigramas,… decir y escribir el nombre de animales, pescado, crustáceos y moluscos.
- ☞ Juego de rol por el que un alumno realiza una reclamación por su comida y el cocinero sale y procura encontrar una solución al problema.
- ☞ A partir de presentaciones y lecturas, reconocer la variedad gastronómica francesa, platos y bebidas típicas de cada región francesa y de países francófonos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- ☞ Reconocer las recetas que se describen con sus ingredientes, técnicas culinarias, modos de cocción y de preparación, utensilios utilizados y el proceso.
- ☞ Saber describir oralmente y por escrito recetas con sus ingredientes, técnicas culinarias, utensilios utilizados y proceso.
- ☞ Traducir textos auténticos de recetas.
- ☞ Saber responder ante reclamaciones.
- ☞ Conocer el nombre de los animales y el despiece vacuno, porcino y ovino; el nombre de los pescados, crustáceos y moluscos.
- ☞ Identificar la variedad gastronómica francesa y su localización geográfica.

UNIDAD 3. PROYECCIÓN HACIA EL MUNDO LABORAL.

TEMPORALIZACIÓN: 5 HORAS

CONTENIDOS:

Comunicativos.

- ☞ Lectura de ofertas de trabajo del sector.
- ☞ El Currículum Vitae

Sociolingüísticos.

- ☞ Peculiaridades de los países francófonos a la hora de solicitar entrevistas laborales.

PROCEDIMIENTOS.

- ☞ Comprender solicitudes de trabajo a través de anuncios auténticos.
- ☞ Realización de cartas solicitando trabajo de cocinero, enviando su Currículum Vitae.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- ☞ Comprender solicitudes de trabajo.
- ☞ Saber redactar un C.V

UNIDAD 4. RIQUEZA GASTRONÓMICA Y CULTURAL DE LOS PAÍSES FRANCÓFONOS

TEMPORALIZACIÓN: 15 HORAS

CONTENIDOS:

Comunicativos.

- ☞ Lectura comprensiva de recetas, platos y productos (vinos, quesos, patés…) de las diferentes regiones gastronómicas de Francia.
- ☞ Descripción y explicación de recetas de los principales entornos francófonos.
- ☞ Traducción de recetas de entornos francófonos redactadas en francés al castellano.

Sociolingüísticos.

- ☞ Peculiaridades de los países francófonos desde el punto de vista gastronómico, cultural y su situación en el mapa

PROCEDIMIENTOS.

- ☞ Comprender las recetas de entornos francófonos, los platos y productos (vinos, quesos, patés…) leídos o escuchados en cualquier tipo de soporte
- ☞ Creación, búsqueda de recetas y platos típicos de entornos francófonos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN.

- ☞ Comprender recetas de entornos francófonos.
- ☞ Saber redactar una receta, un plato de entornos francófonos.
- ☞ Saber explicar una receta, un plato de entornos francófonos.
- ☞ Conocer vinos, quesos y productos de entornos francófonos así como su procedencia

5. METODOLOGÍA Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Punto ya explicado detalladamente en cada unidad didáctica de trabajo.

No obstante se remarca el uso del libro de texto ampliado con fotocopias de materiales diversos, presentaciones en PowerPoint y el uso de internet en el aula, así como el uso de distintos CDs con diversas grabaciones y escuchas on-line.

6. ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD Y ADAPTACIONES CURRICULARES

Están recogidas en el correspondiente apartado del PCC.

La clase de francés se caracteriza por su heterogeneidad de niveles: alumnos principiantes, con conocimientos básicos (1 o dos cursos realizados en la ESO) o con un nivel medio (alumnos que han cursado francés durante toda la ESO, en EOI o en bachillerato).

Esa diversidad obliga a programar actividades variadas de manera que los principiantes alcancen los resultados de aprendizaje establecidos y el resto del alumnado pueda ampliar sus conocimientos y mejorar su nivel del idioma.

Las clases de desdoble, tal como se describe en el siguiente punto, facilitará la atención a esa diversidad aunque este año no contamos con ellas.

Durante el periodo de matrícula, no se ha inscrito ningún alumno con discapacidad. En el caso de que lo hubiere, se añadirá a esta programación una adaptación complementaria de modo que se garantice su accesibilidad a las pruebas de evaluación.

Esta adaptación en ningún caso supondrá la supresión de objetivos, o resultados de aprendizaje.

7. SISTEMA DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Queda regulado por la Orden (2694/2009).

Se evaluará el rendimiento de los alumnos/as mediante:

a) *La progresión individual de cada alumno/a*.

El profesor/a hará un seguimiento continuo del trabajo de cada alumno/a. Por ello, se evaluará la asistencia, el trabajo diario, pruebas periódicas, los deberes y participación del alumno/a en clase, así como su actitud (iniciativa, participación, organización, decisión, amabilidad, pulcritud, responsabilidad y compromiso).

b) *El rendimiento de los alumnos/as* mediante **exámenes trimestrales orales y escritos**. Estas pruebas ofrecerán a los alumnos/as la oportunidad de demostrar el nivel alcanzado en los conocimientos del idioma, así como la comprensión de textos y su capacidad de expresión oral y escrita.

Ambas partes a) y b) serán calificadas con el 100% y se necesitará obtener un mínimo del 50% en cada una de las partes para poder realizar la nota media.

Para aprobar el módulo, es imprescindible obtener al menos un **cinco** en cada una de las destrezas (producción oral, producción escrita, gramática, comprensión lectora, comprensión oral y civilización)

El profesor presentará las pruebas corregidas a los alumnos/as (calificadas de 0 a 10) para su comentario y observación de errores y aciertos, explicando los puntos donde haya habido mayor número de errores.
En caso de que se detectara a algún alumno copiando, cualquiera que fuera el procedimiento, en alguna de las pruebas, tendrá suspensa toda la evaluación correspondiente.

PRODUCCIÓN ORAL:

☞ Se realizarán pruebas valoradas con diez puntos. Se realiza al final la media de todas las pruebas para mantener la puntuación sobre diez.

Contenidos: Presentación del alumno; formulación de preguntas sobre la identidad, distinguiendo claramente los registros (tutoiement, vouvoiement); deletreo de palabras ; enumeración de cifras; decir la hora; saber preguntar qué utensilio de cocina o servicio es y responder; vocabulario de la mise en place, preguntar dónde están los objetos y saber situarlos; expresión de la hora; descripción de una cocina utilizando correctamente el léxico, las preposiciones y adverbios de lugar; Utilización de la locución “avoir besoin de” con léxico culinario, adverbios de cantidad y partitivos; descripción de la indumentaria de un cocinero y/o de un camarero; reconocimiento de las diferentes profesiones del dominio de la hostelería; reconocimiento de medios de cocción y de preparación, de frutas y verduras apoyándose en indicios icónicos; expresión de acciones que se realizan cotidianamente -presente del indicativo; expresión de las acciones que una persona o el propio alumno realiza habitualmente.

- Se realizarán pruebas valoradas con diez puntos. Se realiza al final la media para mantener la puntuación sobre diez.

  Contenidos: Las tiendas de alimentación y productos que se venden en ellas; saber comparar cocinas; identificación de animales, pescados, crustáceos, moluscos, frutas y verduras; expresión de acciones que se vayan a realizar en un futuro; recetas con sus ingredientes, técnicas culinarias, utensilios utilizados; identificación de animales, pescados, crustáceos, moluscos, frutas y verduras; Identificación del despiece vacuno, porcino y ovino.

PRODUCCIÓN ESCRITA.

- Se realizarán pruebas valoradas con diez puntos. Se realiza al final la media de todas las pruebas para mantener la puntuación sobre diez.

  Contenidos: Presentación del alumno y formulación de preguntas sobre la identidad, distinguiendo claramente los registros (tutoiement, vouvoiement); correcta utilización de las oraciones interrogativas distinguiendo los distintos registros del idioma francés; descripción de una cocina situando la maquinaria e utensilios de cocina con adverbios y preposiciones de lugar; descripción de la indumentaria de un cocinero y/o de un camarero; expresión de las acciones que una persona o el propio alumno realiza habitualmente.

- Se realizarán pruebas valoradas con diez puntos. Se realiza al final la media de todas las pruebas para mantener la puntuación sobre diez.

  Contenidos: Descripción de una receta simple; redacción de acciones que se realizan cotidianamente y de acciones que se vayan a realizar en un futuro; recetas con sus ingredientes, técnicas culinarias y utensilios utilizados; traducción de una receta escrita en francés.

COMPRENSIÓN ORAL.

- En cada trimestre se realizarán comprensiones orales relacionadas con las unidades de trabajo trabajadas. Se valora con 10 puntos.

COMPRENSIÓN LECTORA.

- ☞ En cada trimestre se realizarán comprensiones lectoras relacionada con las unidades de trabajo trabajadas. Se valora con 10 puntos.

PROCEDIMIENTO EXTRAORDINARIO DE EVALUACIÓN.

Para aquellos alumnos que se ausentasen un 15% de la totalidad de horas lectivas, impedirá la aplicación de los criterios normales de evaluación y de la evaluación continua y se le aplicará el procedimiento de evaluación extraordinaria.

No habrá exámenes de recuperación. Al ser el aprendizaje de una lengua un proceso continuo, la superación de las pruebas de la siguiente evaluación supondrá la recuperación automática de la anterior, puesto que las pruebas están diseñadas de forma que conlleven un conocimiento implícito de los contenidos vistos en evaluaciones anteriores. Por lo tanto, los alumnos/ as que superen la última prueba habrán aprobado el curso.

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA

De no superar esta primera convocatoria ordinaria, el alumno/a tendría que examinarse en la **convocatoria extraordinaria de junio** de **los resultados de aprendizaje que no haya superado en la convocatoria ordinaria** del Módulo. En el caso de que el alumno con el módulo suspenso no accediera a la FCT, durante el tercer trimestre realizará actividades de recuperación en las horas de francés asignadas.

Para la prueba extraordinaria se realizará un informe individualizado en el cual se concretará los resultados de aprendizaje que el alumno necesita superar para adquirir los contenidos básicos de este módulo.

8. ACTIVIDADES DE RECUPERACIÓN

8.1. Primera convocatoria extraordinaria:

8.1.1. Si el módulo es de segundo curso: Será en junio. En este caso, tal y como establece la norma (Orden 2694/2009), entre ambas sesiones, siempre que la organización de las enseñanzas lo permita, se llevarán a cabo actividades de recuperación.

8.1.2. Segunda convocatoria ordinaria o extraordinaria:

Desde la Secretaría del centro se informará con anticipación a los jefes de departamento sobre los alumnos con módulos pendientes de cursos anteriores; siendo en este caso el profesor titular del módulo en el curso quien se ha responsabilizar de la convocatoria y realización de las actividades (pruebas, exámenes, trabajos, etc.) para la superación del módulo en cualquiera de las convocatorias.

9. ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y EXTRAESCOLARES

Se intentará establecer para el segundo trimestre una actividad de Cuentacuentos en francés para todos los alumnos del centro.

Participación en las jornadas gastronómicas del centro, del día del centro y del día de la visita de padres

10. BIBLIOGRAFÍA, MATERIALES Y RECURSOS DIDÁCTICOS

- En este curso se tomará como manual de trabajo el libro *Au service du client* de la editorial Paraninfo. El alumno deberá venir a clase con el libro y material para trabajar: cuaderno, bolígrafos y deberá habilitarse un correo personal.

FRANCÉS ESPECÍFICO.

- Tourisme. com. CLE international.
- Hôtellerie et restauration. com. CLE international.
- Le français de l´hôtellerie et de la restauration. CLE international.
- Les métiers du tourisme. Hachette.
- Le français et la profession, l´hôtellerie et le tourisme. Hachette.
- Le français du tourisme. Clé International.
- Service compris. FLEM. Presse Universitaire de Grenoble

- La voyagerie. FLEM. Presse Universitaire de Grenoble

GRAMÁTICA

. Grammaire pour tous. Bescherelle

. La conjugaison. Bescherelle

. L´orthographe pour tous. Hatier